



**TEKNOKROM**

*"paslanmaz kalitenin ışıldayan simgesi"  
"the shining star of inoxable quality"*

TEKNOKROM MAKİNE İMALAT ve  
EKİPMANLARI SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

İ.A.O.S.B. 10039 Sk. No: 08 Çiğli  
İZMİR \ TURKEY  
Tel: +90 232 328 00 83  
Faks: +90 232 328 05 97

www.teknokrom.com  
teknokrom@teknokrom.com

Teknokrom,  
Yamuk Konikli,  
TKN 80, PLC  
kontrollü  
kırmızı şarap  
fermantasyon  
tankı ve fiziksel  
olarak  
kendiliğinden  
cibre boşaltım  
özelligi.



Teknokrom,  
Trapezoid Type  
conical,  
TKN 80, PLC  
controlled  
red wine  
fermantation  
tank and  
physical self  
discharge of  
grape dregs.

**TEKNOKROM**

*"paslanmaz kalitenin ışıldayan simgesi"  
"the shining star of inoxable quality"*

TKN 80, sahip olduğu özel dizayn sayesinde cibrenin fermantasyon sonrası tankın dışına atılarak bertaraf edilmesi işlemlerinde adeta bir devrim yaratmaktadır.

Cibre boşaltım ağzına yerleştirilen ön manhole kapağı, pinömatik piston sistemiyle donatıldığından, cibre boşaltımı esnasında, bir joystick kullanılarak kademeli olarak açılabilir.

TKN 80, PLC ünitesiyle donatılmış kontrol panosu aracılığıyla fermantasyon esnasında, sıcaklığı kontrol edebilmekte ve fermantasyon süresi boyunca sıcaklığı sabit tutabilmektedir. Aynı zamanda belirli aralıklarla şıra sirkülasyonunda sağlamaktadır.

TKN 80'e ait iç filtreler, sirkülasyon esnasında şıranın filtre edilerek sirküle edilmesini sağlamakta ve bu şekilde sirkülasyon pompasının tıkanma ihtimaline karşı koruma sağlamaktadır.

Firmamızın sahip olduğu yüksek teknoloji sayesinde özenle ürettiği TKN 80 model fermantörler hem kullanım kolaylığı bakımından hem de şarap üretim kalitesine sağladığı katma değer bakımından, kısa sürede sektörün en çok tercih edilen fermantör tankları haline gelmiştir.

İmalat sürecinde kullanılan, Robot-Kaynak Teknolojisi ve 1. sınıf malzemelerin birleşimiyle ortaya çıkan tanklarımız sektörde kaliteyi temsil etmektedir.



TKN 80, thanks to its special design, leads to the revolutionary easy discharge & send away of the grape dregs after the fermentation process.

The front manhole, placed on the grape dregs outlet, has been equipped with pneumatic piston opener which is being controlled by a joystick system.

By this way the manhole can be opened gradually for the purpose of easy discharge.

TKN 80, by means of its PLC unit equipped control panel, is able to control the temperature during the fermentation and thus keeps constant the desired fermentation temperature. At the same time, the PLC unit, is responsible for the homogenization of the production which will be achieved by the recirculation of the grape juice between certain intervals.

The inner filters of the TKN 80 have been placed at the back of the sucking mouth of the circulation pump and thus they filter the grape juice and do not let pass the grape dregs to the circulation process.

TKN 80 model fermenters which are being produced with the high technology of our company, because of their high fit for use and the promotions that they make to wine production quality, had become the most selected fermenter tanks of the market.

The union of the Robot Welding Technology and the prime quality materials that we use in our production process, leads our tanks to be the symbol of the quality in the sector.

**TEKNOKROM**

"paslanmaz kalitenin ışıldayan simgesi"  
"the shining star of inoxidable quality"

www.teknokrom.com

**TEKNOKROM**

"paslanmaz kalitenin ışıldayan simgesi"  
"the shining star of inoxidable quality"

www.teknokrom.com